C/2026/3565

3.7.2026

**Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei** [1]

(C/2026/3565)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

**[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]**

**„Manchuela”**

**Numărul de referință UE: PDO-ES-A0046-AM05 – 21.4.2026**

1. **Denumirea produsului**

„Manchuela”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☑ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

*Nume*

Ministerul Agriculturii, Pescuitului și Alimentației. Direcția Generală pentru Alimentație. Subdirecția Generală pentru Controlul Calității Alimentelor și Laboratoare Agroalimentare.

6. **Calificarea drept modificare standard**

Autoritatea competentă consideră că această modificare a caietului de sarcini al DOP „Manchuela” este o modificare standard; aceasta nu poate fi considerată o modificare la nivelul Uniunii, deoarece nu corespunde niciuneia dintre situațiile menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 privind indicațiile geografice, și anume: nu include o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a categoriei de produs sau produse desemnate prin indicația geografică; nu riscă să anuleze legătura cu arealul geografic; nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

*Titlu*

ADĂUGAREA UNUI NOU TIP DE VIN ÎN CATEGORIA 1 EXISTENTĂ

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Descriere*

Au fost introduse vinuri albe și roze învechite sau maturate, cu caracteristicile lor analitice și organoleptice și cu metodele lor de producție.

Se modifică punctele 2 și 3 din caietul de sarcini și punctul 6 din documentul unic.

☑ Modificarea afectează documentul unic.

*Titlu*

ÎMBUNĂTĂȚIREA FORMULĂRII

*Descriere*

A fost eliminată dispoziția care prevedea obligația ca cramele să figureze în Registrul Organizațiilor Interprofesionale Agroalimentare pentru denumirea de origine Manchuela. Dispoziția figura în secțiunea privind delimitarea arealului geografic al DOP.

Modificarea vizează punctul 4 din caietul de sarcini al produsului și nu vizează documentul unic.

☐ Modificarea afectează documentul unic.

*Titlu*

INTRODUCEREA UNUI SOI NOU

*Descriere*

A fost adăugat soiul de viță-de-vie Albillo Dorado (Albilla Dorada).

Această modificare vizează punctul 6 din caietul de sarcini și punctul 8 din documentul unic.

☑ Modificarea afectează documentul unic.

*Titlu*

CERINȚA PRIVIND ÎMBUTELIEREA LA LOCUL DE ORIGINE A FOST ELIMINATĂ

*Descriere*

Se elimină dispoziția care prevedea obligația ca îmbutelierea să aibă loc în crame situate în unitățile de îmbuteliere din arealul de producție, împreună cu justificarea acestei restricții.

Au fost modificate punctul 8 din caietul de sarcini și punctul 11 din documentul unic.

☑ Modificarea afectează documentul unic.

*Titlu*

MODIFICĂRI ALE ORGANISMELOR DELEGATE

*Descriere*

Lista organismelor delegate a fost eliminată, deși există încă un link unde poate fi vizualizată.

Modificarea vizează punctul 9 din caietul de sarcini al produsului și nu vizează documentul unic.

☐ Modificarea afectează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

**Denumiri de origine și indicații geografice pentru vin**

**„Manchuela”**

**Numărul de referință UE: PDO-ES-A0046-AM05 – 21.4.2026**

1. **Denumirea (denumirile)**

„Manchuela”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Țara căreia îi aparține arealul geografic delimitat**

Spania

4. **Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. **Categoriile de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013**

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

6. **Descrierea vinului sau a vinurilor**

*Produs viticol*

Vin alb, vin alb fermentat în butoi, vin orange și vinuri roze; vinuri albe și roze învechite sau maturate. Toate sunt seci.

*Caracteristici organoleptice*

Aspect vizual

Vinuri albe: o gamă de nuanțe de galben, fără nuanțe de chihlimbar, limpezi și strălucitoare.

Vinuri albe, fermentate în butoi și învechite sau maturate: o gamă de nuanțe de galben, limpezi.

Vinuri orange: de la galben la portocaliu, în toate nuanțele posibile. Pot fi tulburi ca urmare a procesului de producție.

Vinuri roze: întreaga gamă de nuanțe de roz, limpezi și transparente.

Vinuri roze învechite sau maturate: întreaga gamă de nuanțe de roz, limpezi.

Aromă

Vinuri albe: arome clare, de intensitate medie atunci când se agită în pahar, arome primare.

Vinuri albe fermentate în butoi: arome clare, de intensitate medie atunci când se agită în pahar, arome secundare (provenite din fermentare) și/sau terțiare (ca urmare a perioadei de păstrare în butoi).

Vinuri orange: arome clare, de intensitate medie atunci când se agită în pahar, arome primare și/sau secundare (provenite din fermentare).

Vinuri roze: arome primare și/sau arome provenite din fermentare.

Vinuri albe și roze învechite sau maturate: arome clare, de intensitate medie, arome secundare (provenite din fermentare) și/sau terțiare (ca urmare a perioadei de păstrare în butoi sau în alte tipuri de recipiente).

Gust

Vinuri albe: echilibrate, pot avea o anumită aciditate și/sau amăreală înțepătoare, care nu este nici fină, nici excesivă, și un gust rezidual care amintește de aromele primare.

Vinuri albe fermentate în butoi: echilibrate, pot avea o anumită aciditate și/sau amăreală înțepătoare, care nu este nici fină, nici excesivă, arome primare, arome secundare (provenite din fermentare) și/sau terțiare (ca urmare a perioadei de păstrare în butoi).

Vinuri orange: echilibrate, pot avea o anumită aciditate și/sau amăreală înțepătoare, care nu este nici fină, nici excesivă. Pot avea o structură și o corpolență medie care rezultă din macerare. Gust rezidual care amintește de aromele primare.

Vinuri roze: echilibrate, pot avea o anumită aciditate și/sau amăreală înțepătoare, care nu este nici fină, nici excesivă.

Vinuri albe și roze învechite sau maturate: echilibrate, pot avea o anumită aciditate și/sau amăreală înțepătoare, care nu este nici fină, nici excesivă, arome primare, arome secundare (provenite din fermentare) și/sau terțiare (ca urmare a perioadei de păstrare în butoi sau în orice alt tip de recipient).

*Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice*

—

*Caracteristici analitice*

| | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): | — |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): | 10,5 |
| Aciditatea totală minimă: | 4,5 |
| Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă: | în grame pe litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): | 10 |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): | — |

*Informații suplimentare privind caracteristicile analitice*

—

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

*Produs viticol*

Vin alb, vin alb fermentat în butoi, vin orange și vinuri roze, demiseci, demidulci și dulci

*Caracteristici organoleptice*

Aspect vizual

Vinuri albe: o gamă de nuanțe de galben, fără nuanțe de chihlimbar, limpezi și strălucitoare.

Vinuri albe fermentate în butoi: o gamă de nuanțe de galben, limpezi.

Vinuri orange: de la galben la portocaliu, în toate nuanțele posibile. Pot fi tulburi ca urmare a procesului de producție.

Vinuri roze: întreaga gamă de nuanțe de roz, limpezi și transparente.

Aromă

Vinuri albe: arome clare, de intensitate medie atunci când se agită în pahar, arome primare.

Vinuri albe fermentate în butoi: arome clare, de intensitate medie atunci când se agită în pahar, arome secundare (provenite din fermentare) și/sau terțiare (ca urmare a perioadei de păstrare în butoi).

Vinuri orange: arome clare, de intensitate medie atunci când se agită în pahar, arome primare și/sau secundare (provenite din fermentare).

Vinuri roze: arome primare și/sau arome provenite din fermentare.

Gust

Echilibrat în ceea ce privește tăria alcoolică, aciditatea și conținutul de zaharuri reziduale.

*Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice*

—

*Caracteristici analitice*

| | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): | — |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): | 9 |
| Aciditatea totală minimă: | 4,5 |
| Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă: | în grame pe litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): | 10 |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): | — |

*Informații suplimentare privind caracteristicile analitice*

—

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

*Produs viticol*

Vin roșu: vinuri tinere, fermentate în butoi, maturate în butoi de stejar („Roble”), obținute prin macerare carbonică și roșii. Toate sunt seci.

*Caracteristici organoleptice*

Aspect vizual

Vinuri roșii tinere: gamă de nuanțe de roșu și violet, limpezi.

Vinuri roșii „Roble”: gamă de nuanțe de roșu fără note de maro sau ocru pe margine, limpezi; pot apărea tartrați precipitați și/sau materie colorantă.

Vinuri roșii fermentate în butoi: culoare roșu-cireașă cu nuanțe grena, limpezi.

Vinuri roșii obținute prin macerare carbonică: culoare roșu-cireașă cu nuanțe violet, limpezi.

Vinuri roșii: gamă de nuanțe de roșu fără note de portocaliu pe margine. Limpezi; nivel scăzut de tartrați precipitați și/sau materie colorantă.

Aromă

Vinuri roșii tinere: arome clare, de intensitate medie, arome primare.

Vinuri roșii „Roble”: arome clare, primare și/sau vegetale, pot avea arome de dulceață/fructe gătite, note lemnoase și/sau arome provenite din fermentare.

Vinuri roșii fermentate în butoi: arome clare, de intensitate medie, de fructe roșii, florale și de butoi.

Vinuri roșii obținute prin macerare carbonică: arome clare, de intensitate medie/ridicată, fructate.

Vinuri roșii: arome clare, primare și/sau vegetale, pot avea arome de dulceață/fructe gătite. Pot fi prezente note lemnoase.

Gust

Vinuri roșii tinere: echilibrate, pot avea o anumită aciditate și/sau amăreală înțepătoare, care nu este nici fină, nici excesivă, o persistență medie și un gust rezidual de arome primare.

Vinuri roșii „Roble”: limpezi, cu persistență medie, echilibrate, pot avea o ușoară aciditate și/sau astringență. Aromele în gustul rezidual sunt în armonie cu aromele la nivel olfactiv.

Vinuri roșii fermentate în butoi: taninoase și echilibrate, gust rezidual persistent, care amintește de butoi.

Vinuri roșii obținute prin macerare carbonică: intensitate medie, echilibrate, gust rezidual fructat.

Vinuri roșii: limpezi, echilibrate, pot avea o ușoară aciditate și/sau astringență. Final mediu. Aromele în gustul rezidual sunt în armonie cu aromele prezente la nivel olfactiv.

*Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice*

—

*Caracteristici analitice*

| | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): | — |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): | 12 |
| Aciditatea totală minimă: | 4,5 |
| Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă: | în grame pe litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): | 13,3 |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): | — |

*Informații suplimentare privind caracteristicile analitice*

—

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

*Produs viticol*

Vin roșu: vinuri tinere, fermentate în butoi, maturate în butoi de stejar („Roble”), obținute prin macerare carbonică și roșii. Demiseci, demidulci și dulci.

*Caracteristici organoleptice*

Aspect vizual

Vinuri roșii tinere: gamă de nuanțe de roșu și violet, limpezi.

Vinuri roșii „Roble”: gamă de nuanțe de roșu fără note de maro sau ocru pe margine, limpezi; pot apărea tartrați precipitați și/sau materie colorantă.

Vinuri roșii fermentate în butoi: culoare roșu-cireașă cu nuanțe grena, limpezi.

Vinuri roșii obținute prin macerare carbonică: culoare roșu-cireașă cu nuanțe violet, limpezi.

Vinuri roșii: gamă de nuanțe de roșu fără note de portocaliu pe margine. Limpezi; nivel scăzut de tartrați precipitați și/sau materie colorantă.

Aromă

Vinuri roșii tinere: arome clare, de intensitate medie, arome primare.

Vinuri roșii „Roble”: arome clare, primare și/sau vegetale, pot avea arome de dulceață/fructe gătite, note lemnoase și/sau arome provenite din fermentare.

Vinuri roșii fermentate în butoi: arome clare, de intensitate medie, de fructe roșii, florale și de butoi.

Vinuri roșii obținute prin macerare carbonică: arome clare, de intensitate medie/ridicată, fructate.

Vinuri roșii: arome clare, primare și/sau vegetale, pot avea arome de dulceață/fructe gătite. Pot fi prezente note lemnoase.

Gust

Echilibrat în ceea ce privește tăria alcoolică, aciditatea și conținutul de zaharuri reziduale.

*Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice*

—

*Caracteristici analitice*

| | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): | — |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): | 9 |
| Aciditatea totală minimă: | 4,5 |
| Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă: | — |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): | 13,3 |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): | — |

*Informații suplimentare privind caracteristicile analitice*

—

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

*Produs viticol*

Vinuri roșii „Crianza”, „Reserva” și „Gran Reserva”

*Caracteristici organoleptice*

Aspect vizual

Vinuri roșii „Crianza”: la margine pot apărea nuanțe de roșu, maro pal sau ocru, limpezi; nivel scăzut de tartrați precipitați și/sau materie colorantă.

Vinuri roșii „Reserva” și „Gran Reserva”: la margine pot apărea nuanțe de roșu, maro sau ocru, limpezi; nivel scăzut de tartrați precipitați și/sau materie colorantă.

Aromă

Vinuri roșii „Crianza”: arome clare, primare și terțiare, pot prezenta arome de dulceață/fructe gătite și/sau arome secundare.

Vinuri roșii „Reserva” și „Gran Reserva”: arome clare, primare și terțiare, pot prezenta arome de dulceață/fructe gătite.

Gust

Vinuri roșii „Crianza”: clare, echilibrate, cu persistență medie și arome în gustul rezidual care sunt în armonie cu aromele la nivel olfactiv. Persistent, armonios.

Vinuri roșii „Reserva” și „Gran Reserva”: clare, echilibrate, cu persistență medie și arome în gustul rezidual care sunt în armonie cu aromele la nivel olfactiv.

*Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice*

—

*Caracteristici analitice*

| | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): | — |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): | 12 |
| Aciditatea totală minimă: | 4,5 |
| Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă: | în grame pe litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): | 20 |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): | — |

*Informații suplimentare privind caracteristicile analitice*

Conținutul total de dioxid de sulf este mai mic de:

140 mg/l în cazul vinurilor cu un conținut de zahăr rezidual mai mic de 5 g/l exprimat în glucoză.

160 mg/l în cazul vinurilor cu un conținut de zahăr rezidual de cel puțin 5 g/l exprimat în glucoză.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

*Produs viticol*

Vinuri spumante de calitate, albe și roze

*Caracteristici organoleptice*

Aspect vizual

Vinuri spumante de calitate albe: limpezi, strălucitoare, într-o gamă de nuanțe de galben fără note de auriu, cu bule mici și persistente.

Vinuri spumante de calitate roze: limpezi, strălucitoare, într-o gamă de nuanțe de roz, cu bule mici și persistente.

Aromă

Prezintă arome primare și/sau secundare. Posibilele perioade de păstrare în butoi pot produce anumite note.

Gust

Echilibrate, pot avea o anumită aciditate și/sau amăreală înțepătoare, care nu este nici fină, nici excesivă, o persistență medie și un gust rezidual de arome primare și/sau secundare. Posibilele perioade de păstrare în butoi pot produce anumite note.

*Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice*

—

*Caracteristici analitice*

| | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): | — |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): | 10,5 |
| Aciditatea totală minimă: | 4,5 |
| Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă: | în grame pe litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): | 11,66 |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): | — |

*Informații suplimentare privind caracteristicile analitice*

—

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

7. **Practici vitivinicole**

7.1. *Practici oenologice specifice utilizate la elaborarea vinului sau a vinurilor și restricții relevante aplicabile elaborării respective*

Practică vitivinicolă

—

Tipul practicii oenologice

Practică enologică specifică

Descriere

Vinuri albe: macerare ușoară și deburbare la rece, de scurtă durată. Fermentare la temperaturi controlate, sub 18 °C, în cuve sau butoaie de stejar, integral sau parțial (cel puțin 75 %).

Vinuri orange: macerarea și fermentarea mustului în prezența pieliței atâta timp cât se consideră a fi necesar înainte de presare, după încheierea procesului de fermentare.

Vinuri roze: macerare pentru o perioadă cuprinsă între 4 și 12 ore, la temperaturi sub 24 °C. Deburbare a mustului și fermentare lentă timp de cel puțin 5 zile, la temperaturi controlate, sub 18 °C.

Vinuri roșii tinere: macerarea mustului în prezența pielițelor pentru o perioadă de cel puțin 48 de ore, la temperaturi controlate, sub 28 °C. Mutare din cuvă și presare, fermentare continuă la temperaturi sub 25 °C.

Vin de gheață: strugurii trebuie recoltați la temperaturi ale viței-de-vie de cel mult - 5 °C, adică înghețați. Aceștia sunt presați atunci când sunt înghețați, fără a fi dezbroboniți în prealabil. Învechire în butoi.

Vinuri albe învechite sau maturate: macerare ușoară și deburbare la rece, de scurtă durată. Fermentație la o temperatură controlată. Ulterior, pot ajunge la maturitate în orice tip de recipient. În cazul în care se utilizează recipiente din lemn, perioada minimă va fi de două luni pentru a putea utiliza mențiunile „Roble” (învechit în butoi de stejar) sau „Envejecido en madera y/o barrica” (învechit în lemn și/sau în baric).

Vinuri roze învechite sau maturate: Trebuie să se utilizeze o proporție minimă de 85 % struguri din soiuri roșii. Macerare pentru o perioadă cuprinsă între 4 și 12 ore. Deburbarea mustului și fermentarea se realizează la temperatură controlată. Ulterior, pot ajunge la maturitate în orice tip de recipient. În cazul în care se utilizează recipiente din lemn, perioada minimă va fi de două luni pentru a putea utiliza mențiunile „Roble” (învechit în butoi de stejar) sau „Envejecido en madera y/o barrica” (învechit în lemn și/sau în baric).

7.2. *Producții/randamente maxime*

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Soiuri de struguri albi, cu conducere în coroană sau de tip „gobelet”

Randamentul maxim:

| | |
|---|---|
| Randamentul maxim: | 7 860 |
| Unitatea de măsură pentru randamentul maxim: | kilograme de struguri la hectar |

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Soiuri de struguri albi, cu conducere în coroană sau de tip „gobelet”

Randamentul maxim:

| | |
|---|---|
| Randamentul maxim: | 55 |
| Unitatea de măsură pentru randamentul maxim: | hectolitri pe hectar |

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Soiuri de struguri roșii, cu conducere în coroană sau de tip „gobelet”

Randamentul maxim:

| | |
|---|---|
| Randamentul maxim: | 6 430 |
| Unitatea de măsură pentru randamentul maxim: | kilograme de struguri la hectar |

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Soiuri de struguri roșii, cu conducere în coroană sau de tip „gobelet”

Randamentul maxim:

| | |
|---|---|
| Randamentul maxim: | 45 |
| Unitatea de măsură pentru randamentul maxim: | hectolitri pe hectar |

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Soiuri de struguri albi, cu conducere pe spaliere

Randamentul maxim:

| | |
|---|---|
| Randamentul maxim: | 11 430 |
| Unitatea de măsură pentru randamentul maxim: | kilograme de struguri la hectar |

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Soiuri de struguri albi, cu conducere pe spaliere

Randamentul maxim:

| | |
|---|---|
| Randamentul maxim: | 80 |
| Unitatea de măsură pentru randamentul maxim: | hectolitri pe hectar |

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Soiuri de struguri roșii, cu conducere pe spaliere

Randamentul maxim:

| | |
|---|---|
| Randamentul maxim: | 10 000 |
| Unitatea de măsură pentru randamentul maxim: | kilograme de struguri la hectar |

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Soiuri de struguri roșii, cu conducere pe spaliere

Randamentul maxim:

| | |
|---|---|
| Randamentul maxim: | 70 |
| Unitatea de măsură pentru randamentul maxim: | hectolitri pe hectar |

8. **Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vinificație din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile**

— ALBILLO DORADO

— ALBILLO REAL

— BOBAL

— CABERNET FRANC

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— GARNACHA BLANCA

— GARNACHA TINTA

— GARNACHA TINTORERA

— GRACIANO

— MACABEO - VIURA

— MALBEC

— MAZUELA

— MERLOT

— MONASTRELL

— MORAVIA AGRIA

— MORAVIA DULCE

— MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— PARDILLO - MARISANCHO

— PETIT VERDOT

— PINOT NOIR

— PLANTA NOVA - TARDANA

— ROJAL TINTA

— SAUVIGNON BLANC

— SYRAH

— TEMPRANILLO - CENCIBEL

— TINTO VELASCO - FRASCO

— TOURIGA NACIONAL

— VERDEJO

— VIOGNIER

9. **Descrierea concisă a arealului geografic delimitat**

Include plantațiile de viță-de-vie situate în următoarele comune din provinciile Albacete și Cuenca:

— Albacete: Abengibre, Alatoz, Alborea, Alcalá de Júcar, Balsa de Ves, Carcelen, Casas Ibáñez, Casas de Juan Núñez, Casas de Ves, Cenizate, Fuentealbilla, Golosalvo, La Gineta, Jorquera, Madrigueras, Mahora, Motilleja, Navas de Jorquera, Pozo Lorente, La Recueja, Valdeganga, Villa de Ves, Villamalea, Villatoya și Villavaliente;

— Cuenca: Alarcón, Aliaguilla, Almodóvar del Pinar, Barchín del Hoyo, Buenache de Alarcón, Campillo de Altobuey, Cardenete, Casasimarro, Castillejo de Iniesta, Chumillas, Enguidanos, Gabaldón, Garaballa, Graja de Campalbo, Graja de Iniesta, El Herrumblar, Hontecillas, Iniesta, Landete, Ledaña, Minglanilla, Mira, Motilla del Palancar, Narboneta, Olmedilla de Alarcón, Paracuellos de la Vega, El Peral, La Pesquera, El Picazo, Piqueras del Castillo, Pozorrubielos, Puebla del Salvador, Quintanar del Rey, Solera de Gabaldón, Talayuelas, Tébar, Valhermoso de la Fuente, Valverdejo, Villagarcía del Llano, Villalpardo, Villanueva de la Jara, Villarta, Villora și Yémeda.

10. **Legătura cu arealul geografic**

*Categoria de produs viticol*

1. Vin

*Rezumatul legăturii*

Arealul de producție este situat între două văi ale unor râuri. Se caracterizează prin soluri argiloase aflate deasupra sedimentelor calcaroase ale celor două râuri. Temperaturile sunt ridicate, ploile sunt aproape inexistente în perioada mai-septembrie, iar zona beneficiază de multe ore însorite. Toți acești factori determină prezența soiului local Bobal. Ca urmare, sunt obținute vinuri cu o intensitate aromatică bună și pronunțată, cu note fructate și florale, cu o aciditate excelentă și cu o intensitate ridicată a culorii. Vinurile nu își pierd culoarea intensă, ceea ce le diferențiază de alte vinuri, datorită încărcăturii polifenolice abundente, valorilor scăzute ale pH-ului și indicelui IPT (indice de polifenoli totali) ridicat, fără macerări îndelungate.

*Categoria de produs viticol*

5. Vin spumant de calitate

*Rezumatul legăturii*

Arealul de producție este situat între două văi ale unor râuri. Se caracterizează prin soluri argiloase aflate deasupra sedimentelor calcaroase ale celor două râuri. Temperaturile sunt ridicate, ploile sunt aproape inexistente în perioada mai-septembrie, iar zona beneficiază de multe ore însorite. Toți acești factori determină prezența soiului local Bobal. Ca urmare, sunt obținute vinuri cu o intensitate aromatică bună și pronunțată, cu note fructate și florale, cu o aciditate excelentă și cu o intensitate ridicată a culorii. Vinurile nu își pierd culoarea intensă, ceea ce le diferențiază de alte vinuri, datorită încărcăturii polifenolice abundente, valorilor scăzute ale pH-ului și indicelui IPT (indice de polifenoli totali) ridicat, fără macerări îndelungate.

11. **Alte cerințe aplicabile**

*Titlul cerinței/derogării*

ETICHETARE

Cadrul juridic

Legislația națională

Tipul cerinței suplimentare / derogării

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței/derogării

Pe etichetele vinurilor spumante de calitate cu denumirea de origine protejată „Manchuela” pot figura mențiunile „Premium” și „Reserva”.

Vinul poate utiliza mențiunea „Vino de Hielo” (vin de gheață) dacă este produs în conformitate cu caietul de sarcini. Parametrii analitici ai acestui vin sunt cei specificați pentru diferitele tipuri de vin. Vinurile de gheață pot fi albe, roze sau roșii în diferitele lor stiluri, astfel cum se prevede și în caietul de sarcini al produsului, cum ar fi cele tinere, „Roble”, „Crianza” sau fermentate în butoi.

**Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini**

https://apliagri.castillalamancha.es/sites/default/files/2026-01/PC_Modificaci%C3%B3n_normal_Consolidado.pdf